

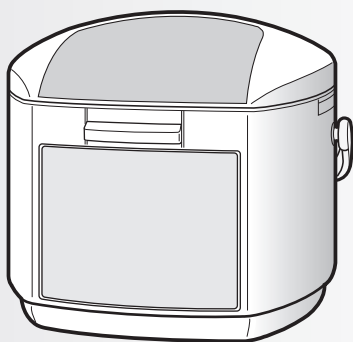
ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

形名

ケイ エス エイチ ディー

KS-HD5



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
ございました。

この取扱説明書(保証書付)をよくお読み
のうえ、正しくお使いください。

- ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ず
お読みください。
- この取扱説明書は、いつでも見るこ
とができる所に必ず保存してください。
※業務用として、使用しないでください。

もくじ

ページ

はじめに

安全上のご注意 必ずお守りください

使用上のご注意

各部のなまえ

- 本体／付属品
- 操作部

2

3

4

使いかた

ごはんを炊く準備

ごはんの炊きかた

炊飯メニュー

(白米・白米急速・無洗米)

ヘルシーメニュー

(発芽玄米・玄米・麦ご飯・おかゆ)

- 炊飯できる量と目安時間
- 炊きかたのポイント
- 保温について

予約のしかた

ごはんをおいしくするために

お料理ノート

- 五目ごはん
- おかゆ

5

6

7

8

9

10

必要なとき

お手入れ

故障かな？

保証とアフターサービス

仕様

お客様ご相談窓口のご案内

11

12

14

14

15


裏表紙


安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を防止するため、お守りいただくことを説明しています。


■表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を次のように区分しています。

 **警告** 「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。

 **注意** 「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の表示で区分しています。

 してはいけない**禁止**内容です。

 必ずしなければならない**強制**内容です。

警告

火災や漏電、感電、
大けがを防ぐ

差込プラグやコードは、乱暴に扱わない



- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う
- 差込プラグは根元まで確実に差し込む
- 差込プラグに付いたほこりは定期的に取り除く(感電・火災の原因)



- ぬれた手で差込プラグの抜き差しをしない
- 傷んだコードや差込プラグは使わない
- ゆるんだコンセントは使わない
- 傷付けたり、変形させない
 - ・ 無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込む・加工する・高温部に近付けるなどをしない。(火災・感電・ショートの原因)



取扱説明書に記載以外の用途には使わない

【使用してはいけない料理例】

- 豆類などふきこぼれやすい料理
- のり状になるカレーやシチューなどの料理
- クッキングシートやアルミホイル、ラップを使用する料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理(蒸気や内容物がふき出して、やけどや、けがのおそれ)



蒸気口に顔や手を近付けない

- 特に乳幼児には、触らせない(やけどの原因)



水をかけない

- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない(ショート・感電のおそれ)



分解・修理・改造はしない

分解禁止

- 自分で絶対に分解・修理・改造をしない(感電・火災・けがの原因)
修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- すき間にピンや針金など、異物を入れない(感電・異常動作してけがの原因)

(15ページ)



子供だけで使わせない

- 乳幼児の手の届く所で使わない(感電・やけど・けがのおそれ)



異常・故障時には、直ちに使用を中止する

- すぐに差込プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する(発火や発煙、感電のおそれ)

【異常・故障例】

- キーを押しても作動しない。
- コードや差込プラグ、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形して熱板がひずんでいたたり、内なべが変形している

けがを防ぎ、
家財などを守る



⚠ 注意

差込プラグは正しく扱う



プラグを抜く

- 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因)



- 差込プラグを抜くときは、必ず差込プラグを持つ
- コードを巻き取るときは、差込プラグを持つ
(感電やショートによる発火やけがの原因)



こんな場所で使わない

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
(じゅうたん・ビニールシートなど)
- 水のかかる所や火気の近く
- 壁や家具の近く
- キャビネットのような蒸気のこもりやすい所
(変色・変形・感電・漏電・火災の原因)



次のような使いかたをしない

- 専用の内なべ以外では、使用しない
(過熱・異常動作の原因)
- 本体を持ち運ぶときは、ボタンに触れない
(ふたが開いて、けがややけどの原因)
- 内なべの持ち手で本体を持ち運ばない
(けがややけどの原因)



接触禁止

高温部分に触れない

- 使用中や使用後しばらくは、熱板など高温部に触れない
(やけどの原因)



お手入れは冷めてからおこなう

(高温部に触れると、やけどのおそれ)

使用上のご注意

- 内なべの外側に米粒や異物が付いたまま使用せず、必ず取り除く
(うまく炊けなかったり、故障の原因)
- ふたにふきんなどをかぶせない
(変形・変色や故障の原因)
- 内なべを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用したりしない
- 直射日光が当たる場所で使用しない
(変色の原因)
- 空だきをしない
- ハンドルを持って振らない
- おかゆを白米・無洗米・白米急速コースで炊かない
(水量が多いため、ふきこぼれの原因)
- コンセントに差した差込プラグに蒸気を当てない

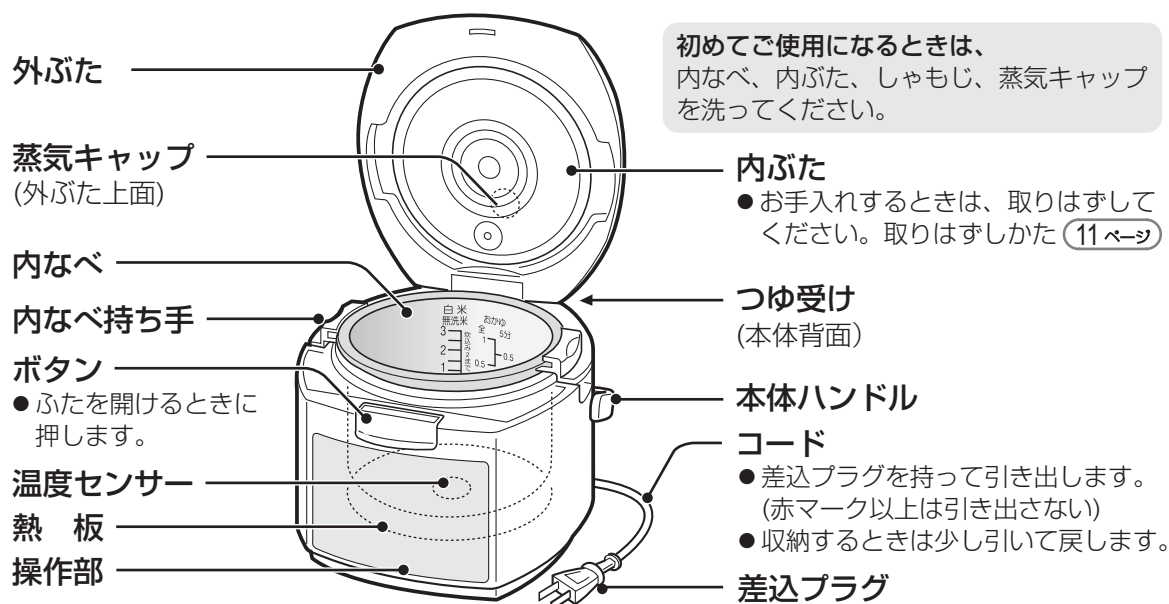
内なべのフッ素皮膜を長持ちさせるために

- 泡立器や鋭利な用具で洗米しない
- 付属のしゃもじ以外のものは使わない
- 食器類を入れたり、炊飯器以外で使わない
- 酢・油を入れない
- 調味料を使ったらすぐ洗う
- 硬いスポンジで洗わない

※内なべは、ご使用にともない色むらができることがあります。衛生上は影響ありません。安心してお使いください。
気になるときは、購入できます。
お買いあげの販売店、またはシャープお客様相談センターにご相談ください。(15ページ)

各部のなまえ

本体／付属品



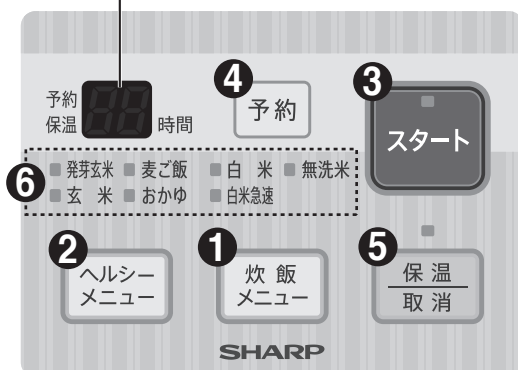
付属品

- しゃもじ
 - 計量カップ(約180mL)
 - 取扱説明書(保証書付)※
- ※当商品は日本国内向けです。日本語以外の説明書はありません。
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

操作部

表示部

- 予約炊飯のとき…炊き上がりまでの時間を表示。
- 保温のとき…経過時間を表示。



- 1 白米・白米急速・無洗米を選択するときに。
- 2 発芽玄米・玄米・麦ご飯・おかゆを選択するときに。
- 3 炊飯を始めたり、予約炊飯を設定するときに。
ランプが点滅して、押すタイミングをお知らせします。炊飯中・予約中は点灯に変わります。
- 4 炊き上がり時間を合わせるときに。
- 5 途中で炊飯や保温をやめたり、操作を取り消したりするときに。
保温中はランプが点灯します。
- 6 メニューランプ
選択したメニューが点灯します。

※お買いあげの機種によって、この取扱説明書内で記載している操作キーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。

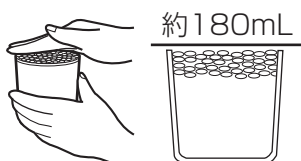
ごはんを炊く準備

内なべで、お米が洗えます

1

お米をはかる

- 付属の計量カップで正確に。
- すりきり1杯で1合です。(約180mL)



- 本書内のカップ表記は、米用計量カップ(1合=180mL)です。「計量米びつ」ではかると、誤差が出る場合があります。

2

お米を洗う

- ① 1回目は、米ぬかなどを取るため、たっぷりの水でさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
- ② 2回目からは、米をよくといで水が澄むまで洗う。

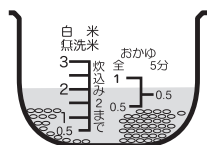


- 十分に洗米をしてください。(焦げやにおい・変色の原因)
- お湯で洗わないでください。
- 無洗米の場合、底から軽くかき混ぜ、米に水を吸収させます。水がにごっているときは、1~2回水を替えてすすぎます。

3

水加減をする

- 米を平らにならし、水平な所で水加減します。
- 炊きたいメニューとお米のカップ数に合わせます。



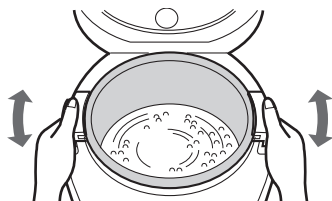
例 白米を2カップ炊くとき

- お好みで水量を調節するときは、半目盛(1目盛の半分)以内で加減してください。
- お米を水に浸す必要はありません。

4

内なべを本体にセットする

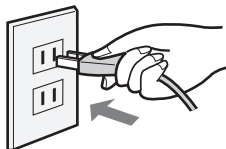
- 内なべを矢印のように2~3回動かし、内なべと熱板を密着させます。



- 熱板表面の異物は、取り除きます。内なべ外側の異物や水滴などを拭き取ります。

5

ふたを閉めて、差込プラグを差す



- テーブルタップなどを使って、他の器具と同時に併用しないでください。電圧が下がって、うまく炊けない場合があります。

ごはんの炊きかた

「白米」を炊く場合は、**2** からでも操作できます

目的のメニューに合わせる

■「白米・白米急速・無洗米」を炊く場合



- ランプの点灯位置を合わせます。
(キーを押すごとに、メニューランプの点灯位置が移動)

■「発芽玄米・玄米・麦ご飯・おかゆ」を炊く場合



2



- スタートランプが点滅から点灯に変わり、炊飯がスタートします。
- **スタート** を押し忘れると、10秒後に「ピッピッピッ…」と音が鳴ります。

炊飯

炊飯終了



保温開始
ごはんをよくほぐす

- 炊き上がると自動的に保温に切り替わります。
(保温ランプ点灯)



使用後は、**取消** を押し、差込プラグを抜く

ご注意

炊き上がった直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気をつけてください。

■炊飯できる量と目安時間

	白米	白米急速	無洗米	発芽玄米	玄米	麦ご飯	おかゆ	
							全がゆ	5分がゆ
米量(カップ)	0.5～3			0.5～2			0.5～1	0.5
時間(分)	45～55	22～42	47～57	46～55	105～120	46～54	65	65

※条件：電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減標準での目安の時間です。

※時間は、米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。

■炊きかたのポイント

無洗米	<ul style="list-style-type: none"> ● お米にしっかり水を吸収させるために、底からよくかき混ぜてください。 ● 水を入ると、お米からでんぷん質が溶け出して白くにごり、沈殿して硬めに炊き上がったり、おこげができやすくなります。 気になる場合は、1～2回水を替えてすすぎます。 ● 夏場に予約炊飯をおこなう場合はよく洗い、予約時間を短めにしてください。 水温が25℃以上になると、浸した無洗米の腐敗が早まります。
白米急速	<ul style="list-style-type: none"> ● 少しおこげができたり、硬くなることがあります。 白米以外のお米、具や調味料の入るメニューには使わないでください。
発芽玄米 麦ご飯 雑穀類	<ul style="list-style-type: none"> ● 炊ける分量は、白米を混ぜて2カップまでです。 水位目盛は白米に合わせてください。 ● 押し麦や雑穀類だけでは、ふきこぼれますので炊飯しないでください。 ● 分量は、発芽玄米、押し麦などの商品パッケージに記載の内容をご覧ください。 (例) 発芽玄米→ 白米1カップに対して、発芽玄米0.5カップ[水位→1.5(目安)] 麦ご飯→ 白米1カップに対して、押し麦0.1カップ[水位→1.1(目安)] ※お好みにより分量を加減してください。 ● 炊飯した後は、蒸気キャップが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。 ● 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。 ● 水に浮くような場合は、蒸気キャップがつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがありますので、よく混ぜ、しばらく浸して沈んでから炊いてください。

■保温について

炊き上がると自動的に保温に切り替わります。取り消すときは**取消**を押してください。

予約
保温



時間

- 保温経過時間を表示します。(0～11時間まで1時間単位)
12時間を経過すると表示は消えますが、保温は切れません。
(保温ランプは点灯)

コツ

- 底からすくい上げるように全体をほぐし、余分な水分を逃がす。
- 保温中も時々ほぐす。
- 少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛る。(パサツキ防止)

お願い

- **取消**を押したり、差込プラグを抜いたりした後、ごはんを入れたまま放置しない。(腐敗・においの原因)
- 次のような保温はしない。(黄変、パサツキ、においの原因)
 - 白米・無洗米以外のごはん
 - しゃもじを入れたまま
 - 冷めたごはん
 - 12時間以上

予約のしかた

何時間後に炊き上げたいのかを合わせます

例 5時間後に炊き上げたいとき

1

炊き上がりまでの時間を合わせる

予約
保温



時間

予約

5回押す

- 予約時間設定範囲
12時間後まで(1時間単位)
- 押し続けると早送りできます。

2

目的のメニューに合わせる

炊飯
メニュー

または、

ヘルシー
メニュー

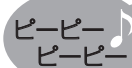
- 「白米」を炊く場合は、
この操作が省略できます。

3



5時間後

炊飯終了



保温開始

- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を表示
(1時間単位)

- 表示部の数字とスタートランプが
点滅から点灯になると、予約炊飯
の設定が完了です。
- 炊飯開始1時間前(玄米は2時間前)ま
で、炊き上がりまでの残り時間がカ
ウントダウンし、その後、表示部は
消え、炊飯が始まります。
※「1」(玄米は「1」、「2」)は表示され
ません。

- **スタート** を押し忘れると、10秒後に「ピッピッピッ…」と音が鳴ります。
- 操作を間違えたときや、予約を取り消すときは、**取消** を押します。
- 予約時間を1時間(玄米は1～2時間)にすると、すぐに炊飯が始まります。

ご注意

- 具や調味料が入るメニューは、予約炊飯をしないでください。
具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 夏場に8時間以上の予約をしないでください。(腐敗の原因)

ごはんをおいしくするために

ちょっとした心掛け・愛情でおいしいごはんがいただけます

良い米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 大きさがそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。



風通しの良い所に保存する

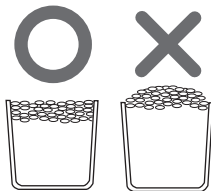
湿っぽくて、温かい場所は、避けます。
また、虫の予防にタカのツメを入れるとよいでしょう。



付属の計量カップで正しくはかる

米は、「計量米びつ」ではからないでください。
誤差が生じることがあります。

※無洗米も付属の計量カップではかります。



手早く澄むまで洗う

米の洗いかたで、ごはんの味は大きく変わります。
米は水をすぐ吸収するので、手早くぬかやごみを洗い流します。
(無洗米は洗米が不要ですが、おこげができたり、硬めに炊き上がる場合は、1～2回水を替えてすすいでください)



米の種類や好みで水加減をする

水位目盛を目安に、水平な場所で。
ただし水量を半目盛以上多くしすぎると、ふきこぼれることがあります。



30分以内にほぐす

炊き上がったら、できるだけ早くほぐしましょう。
余分な水分が逃げ、ふっくらと仕上がります。



保温中もときどきほぐす

少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛るとよいでしょう。

残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(12時間以上)保温せず、ラップに包んで冷凍庫へ。
食べる直前にレンジで温めましょう。



使ったらすぐお手入れする

汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。



お料理ノート

具や調味料を入れるときのポイント

- 五目ごはん(炊込み)など具を入れるときは、最大2カップまでです。
- 具の量は、米の質量(重さ)の30～50%が適量です。
具が多すぎると、加熱不足になることがあります。
- 調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。米と調味料を入れてから水位目盛までだし汁やスープを加え、底からよくかき混ぜてください。(具を入れる前に水位合わせをします)
- 水分の出る具(きのこ類・大根・貝など)を加えると軟らかめに、水分を吸収する具(豆類など)を入れると硬めに仕上がります。お好みで水加減をしてください。
- 具は小さめに切り、米の上にのせてください。

五目ごはん (炊込み)

水位目盛	白米/無洗米
炊飯時間	約53分
炊飯できる米の量	0.5～2カップ

■材 料 (2～3人分)

- 白米 …………… 2カップ
- ごぼう …………… 20g
- 干しいたけ …………… 2枚
- 油あげ …………… 1/3枚
- こんにゃく …………… 20g
- にんじん …………… 20g
- とりも肉 …………… 40g
- 調味料
 - 薄口しょうゆ … 大さじ1
 - 酒 …………… 大さじ1
 - 塩 …………… 小さじ1/2
- だし汁(目安) … 約470mL

■作りかた

- ① 米を洗う。
- ② ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。
- ③ もどして石づきを取った干しいたけ、熱湯で油抜きした油あげ、湯通ししたこんにゃくは、それぞれ細切りにする。
- ④ にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。
- ⑤ 内なべに米と調味料を入れ、**白米/無洗米の水位目盛「2」**までだし汁を入れて混ぜ、②、③、④を米の上にのせる。
- ⑥ **スタート**を押す。(メニューランプ「白米」点灯)
- ⑦ 炊き上がれば、ほぐす。



おかゆ

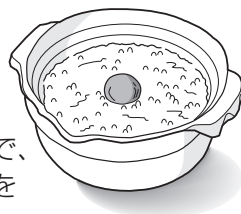
水位目盛	全がゆ/5分がゆ
炊飯時間	約65分
炊飯できる米の量	全がゆ：0.5～1カップ 5分がゆ：0.5カップ

■材 料 (3人分)

- 白米 …………… 0.5カップ
- 塩 …………… 少量
- 梅干し …………… 適量

■作りかた

- ① 米を洗う。
- ② 内なべに米を入れ、**全がゆ/5分がゆの水位目盛「0.5」**まで水を入れる。
- ③ おかゆのメニューランプが点灯するまで、**ヘルシーメニュー**を押し、**スタート**を押す。
- ④ 炊き上がれば軽く混ぜ、器に盛り、塩や梅干しなどを加える。



お手入れ



警告



必ず差込プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう
プラグを抜く

【感電・やけど・けがの原因】

汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイント

蒸気キャップ

(外ぶた上面)

内ぶた

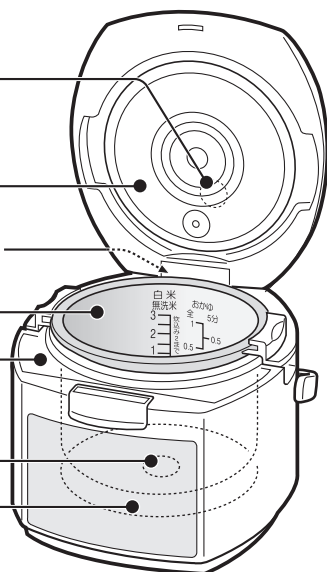
つゆ受け(背面)

内なべ

本体

温度センサー

熱板



次のものは使わないでください



シンナー、ベンジン
アルコール、磨き粉



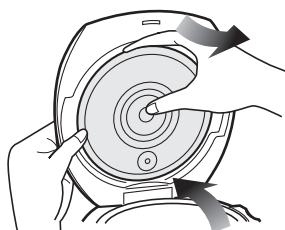
金属タワシ
硬めのスポンジ

内ぶた、内なべ、しゃもじ

使うたびに、
台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う



内ぶたをはずす・付ける



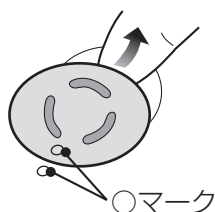
- はずしかた
外周を持ち引く。
- 付けかた
下側のゴム部を
差し込んでから、
取り付ける。

蒸気キャップ、つゆ受け

こまめに、取りはずして流水で洗う。

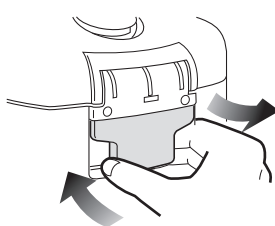
つゆ受けに溜まった水などを放置しておくと、腐敗するおそれがあります。

蒸気キャップをはずす・付ける



- はずしかた
指をかけて引く。
- 付けかた
蒸気キャップと
外ぶたの○マークを
合わせ、中央部を押
さえて確実にめる。

つゆ受けをはずす・付ける



- はずしかた
両側を持ち、
手前に引く。
- 付けかた
まっすぐ確実に
押し込む。

本体、温度センサー、熱板

汚れてきたら、固くしぼったふきんで拭く

※熱板にこびりついた汚れは、サンドペーパー(600番程度)で軽く磨き、
固くしぼったふきんで拭く。

故障かな？

修理依頼やお問
い合わせの前に、
もう一度お調べ
ください。



	こんな場合	確認してください
仕上がり	硬い 芯がある 生煮えになる 軟らかい	<ul style="list-style-type: none"> ● 米は「付属の計量カップ」で正確にはかりましたか？ 「計量米びつ」では誤差が生じることがあります。 ● 水平な所で水位合わせをしましたか？ 米の量が多かったり、水の量が少ないと、硬くなります。 米の量が少なかったり、水の量が多いと、軟らかくなります。 ● 内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ● 蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ ● 米の種類(銘柄、産地など)や保存状態により、ごはんの炊き上がりが異なることがあります。 ● 内なべを本体にセットしたとき、傾いていませんか？ 内なべと熱板が密着するように、持ち手を持って2～3回動かしてください。
	焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ● 十分に洗米しましたか？（ぬか分が残っていると焦げの原因） ● 蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● 無洗米は、おこげがでやすくなります。 おこげが気になるときは、1～2回水を替えてすすいでください。
	炊きこみごはんが うまくできない	<ul style="list-style-type: none"> ● 具や調味料を入れるときのポイント をご確認ください。
炊飯中	ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ● 米・水の量は合っていますか？ 米の量が少なかったり、水の量が多いとふきこぼれます。 ● 十分に洗米しましたか？（ぬか分が残っていませんか？） ● 内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ● 蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？
	蒸気口以外から 蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ● 内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ● 内ぶたや内なべが変形していませんか？
音	「カチカチ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● マイコンが火力を調整している音です。
	「ジュッジュッ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● 内なべの外側に付着した水が沸騰する音です。 内なべを本体に入れる前に、拭き取ってください。

5 ページ

10 ページ

	こんな場合	確認してください
保 温 中	変色する におう	<ul style="list-style-type: none"> ●十分に洗米しましたか？（ぬか分が残っているとにおいの原因） ●アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ ●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、差込プラグを抜きませんでしたか？
	乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？
	ふたの内側に 多量のつゆが付く	<ul style="list-style-type: none"> ●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、差込プラグを抜きませんでしたか？
	べとつく	<ul style="list-style-type: none"> ●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？ ●保温を取り消した後も、ごはんを入れたままにいませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、差込プラグを抜きませんでしたか？
動 作 ・ 表 示	予約時間に炊けない	●操作の最後に、 スタート を押しましたか？
	保温の経過時間が 表示されない	●保温時間が12時間以上、経過していませんか？ 12時間を経過すると時間表示が消えます。（保温ランプは点灯）
	表示部に 「 ! 」と「 ! 」または 「 ! 」と「 ? 」 を表示する	● 取消 を押しても表示が消えないときは、製品が故障している場合があります。 差込プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、シャープお客様相談窓口にご連絡ください。 15ページ
そ の 他	製品からにおいが する	●使い始めは、プラスチックのにおいがすることがあります。 ご使用にともない、なくなります。
	停電になった	●停電の長さにより、うまく炊けないことがあります。

故障かな？

保証とアフターサービス(よくお読みください)

修理を依頼されるときは

持込修理

- 1 「故障かな?」(12~13ページ)を調べてください。
- 2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず差込プラグを抜いてください。
- 3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

便利メモ お買いあげの際に記入されると便利です。

販売店名
電 話 () ー 月 日
お買いあげ日 年 月 日

この製品は、日本国内用に設計されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

保証書(一体)

- 保証期間……お買いあげの日から1年間です。
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製品の製造打切後、6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

愛情点検



長年ご使用の場合は商品の点検を！ こんな症状はありませんか？

- キーを押しても作動しないことがある。
- コードや差込プラグ、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形している。
- 熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、差込プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。
なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

上記症状がなくても、お買いあげ後3~4年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。
点検費用については、販売店にご相談ください。

仕様

- 差込プラグを差し込んだ状態では、取消状態でも電子回路を動作させるため、電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。

定 格 電 圧	交流100V
定 格 周 波 数	50-60Hz 共用
定 格 消 費 電 力 (炊飯時)	300W
外 形 寸 法	幅240×奥行273×高さ202(mm)
質 量	約2.4kg
最大炊飯容量	0.54L
区 分 名	E
蒸 発 水 量	41.8g
年間消費電力量	45.0kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	112.5Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	11.4Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.01Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.41Wh

注記

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コースの電力量です。
1時間当たりの保温時消費電力量は、白米コースの電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

お客様ご相談窓口のご案内

「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 <http://www.sharp.co.jp/support/>

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、**お買いあげの販売店、または下記窓口**にお問い合わせください。

電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。

ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。



使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】



0120 - 078 - 178

携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間 ●月曜～土曜：9:00～18:00
●日曜・祝日：9:00～17:00
(年末年始を除く)

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

電 話	FAX
06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72	



修理のご相談 など

【修理相談センター】(沖縄地区を除く)



0120 - 02 - 4649

携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間 ●月曜～土曜：9:00～20:00
●日曜・祝日：9:00～17:00
(年末年始を除く)

※「持込修理」「部品購入」をご希望の方は、下記の〈補足〉をご覧ください。

■「IP電話やファクシミリをご利用」または〈沖縄地区の方〉は…

	IP 電 話	FAX
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221
沖 縄 地 区	「那覇サービスセンター」098 - 861 - 0866 (月～金 9:00～17:40)	



補足

持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口でも承っております。

地区別窓口

■受付時間 *月曜～土曜：9:00～17:40 (祝日など弊社休日を除く)
(但し、沖縄地区)は……*月曜～金曜：9:00～17:40 (祝日など弊社休日を除く)

北陸地区

- 金 沢 サービスセンター：076 - 249 - 2434
〒921-8801 石川県野々市町御経塚4-103

近畿地区

- 京 都 サービスセンター：075 - 672 - 2378
〒601-8102 京都市南区上烏羽管田町48
- 大 阪 テクニカルセンター：06 - 6794 - 5611
〒547-8510 大阪市平野区加美南3-7-19
- 阪 神 サービスセンター：06 - 6422 - 0455
〒661-0981 尼崎市猪名寺3-2-10
- 神 戸 サービスセンター：078 - 452 - 7009
〒658-0025 神戸市東灘区魚崎南町4-12-6

中国地区

- 広 島 サービスセンター：082 - 874 - 8149
〒731-0113 広島市安佐南区西原2-13-4

四国地区

- 高 松 サービスセンター：087 - 823 - 4901
〒760-0065 高松市朝日町6-2-8

九州地区

- 福 岡 サービスセンター：092 - 572 - 4652
〒812-0881 福岡市博多区井相田2-12-1

沖縄地区

- 那 覇 サービスセンター：098 - 861 - 0866
〒900-0002 那覇市曙2-10-1

北海道地区

- 札 幌 サービスセンター：011 - 641 - 4685
〒063-0801 札幌市西区二十四軒1条7-3-17

東北地区

- 仙 台 サービスセンター：022 - 288 - 9142
〒984-0002 仙台市若林区卸町東3-1-27

関東地区

- 宇都宮 サービスセンター：028 - 637 - 1179
〒320-0833 宇都宮市不動前4-2-41
- さいたま サービスセンター：048 - 666 - 7987
〒331-0812 さいたま市北区宮原町2-107-2
- 東東京 サービスセンター：03 - 5692 - 7765
〒114-0013 東京都北区東田端2-13-17
- 多 摩 サービスセンター：042 - 548 - 1391
〒190-0023 立川市柴崎町6-10-17
- 千 葉 サービスセンター：043 - 298 - 5681
〒262-0013 千葉市花見川区横橋町1629-4
- 横 浜 サービスセンター：045 - 753 - 4647
〒235-0036 横浜市磯子区中原1-2-23

東海地区

- 静 岡 サービスセンター：054 - 344 - 5781
〒424-0067 静岡市清水区島坂1170-1
- 名古屋 サービスセンター：052 - 332 - 2623
〒454-0011 名古屋市千川区山王3-5-5

●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2010.07)

お電話をおかけになる前に、(12~13ページ)の「故障かな?」をご確認ください。



「メールでのお問い合わせ」
などはホームページをご活用ください。



シャープサポートページ
<http://www.sharp.co.jp/support/>



使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】



0120 - 078 - 178

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は、
取扱説明書15ページをご覧ください。

受付
時間

●月曜～土曜：9:00～18:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00
(年末年始を除く)



修理のご相談 など

【修理相談センター】(沖縄地区を除く)



0120 - 02 - 4649

■〈IP電話やファクシミリをご利用〉または〈沖縄地区の方〉は、
取扱説明書15ページをご覧ください。

受付
時間

●月曜～土曜：9:00～20:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00
(年末年始を除く)

シャープ株式会社

本

社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号

健康・環境システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in China

TINSJA141KRRZ 10J- (CN) ①